PAŃSTWOWY POWIATOWY
Inspektor Sanitarny
w Bytomiu
41-902 BYTOM, ul. Moniuszki 25
tel. 032/397-66-66, fax 032/397-66-...

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*



# PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 3814/1202/NS.HZZ/2022

Radzionków, 08.12.2022
*(miejscowość i data)*

Przeprowadzonej przez upoważnionego (~~-ych~~) przedstawiciela (~~-i~~) Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Bytomiu

Diana Kozielewska-Turek st. asystent OKS.051.119.2022
Patrycja Bartochowska asystent OKS.051.56.2022

*(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)*

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, pkt 6; art. 4 ust. 1; pkt 3 i 3a, 4, art. 25 ust. 1, ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r., poz. 195)[1)], w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r., poz. 2000)[1)].
Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z późniejszymi zmianami w zarządzeniu nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r.[2)]
~~Na podstawie art. 48 ust. 11, pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r., poz. 162 z późn.zm.)[1)**)]~~ oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy
*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*

ul. Gen. Władysława Sikorskiego 1A 41-922 Radzionków
*(adres)*

NIP 6261065646
TEL. 32 289 31 52 FAX — E-MAIL mowradzionkow@op.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: dec. ONS/HZZ.PU/468/927-163/1269/1223/2006

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

---

1) Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

2) Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

2. Kierujący zakładem:

p. Tomasz Stula - dyrektor
*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Tomasz Stula - dyrektor
*(imię i nazwisko, stanowisko)*

nie przywołano
*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Ocena bieżącego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego w zakładzie oraz kontrola dokumentacji w zakresie bezpieczeństwa żywności.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr stróżowy PP15/T9/H22 - sprawdzony, czysty, sprawny

**II. 1. Opis stanu faktycznego** *(charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).*

1) W dniu kontroli zakład prowadzi działalność zgodnie z deklaracją zawierającą. 2) Ośrodek działa całodobowo. Na dzień kontroli w ośrodku żywione jest 53 dziewcząt w wieku 14-18 lat. 3) Na dzień kontroli stawka żywieniowa w przeliczeniu na 1 dzień na 1 osobę wynosi 15 zł. Na oświadczenia od stycznia 2023 stawka żywieniowa ulegnie podwyższeniu. 4) Posiłki są przygotowywane w 5 osobnych kuchniach przyporządkowanych do każdej z grup. W każdym tygodniu do przygotowywania posiłków z każdej grupy wyznaczone są dwie osoby odpowiedzialne za przygotowanie jadłospisu, zakupy, przygotowanie posiłków oraz porządek. 5.) Przedłożono do wglądu harmonogram do celów sanitarno-epidemiologicznych wszystkich osób mających kontakt z żywnością. 6.) W kuchniach zachowany bieżący porządek. 7) Zachowano odpowiednie segregacje środków spożywczych. 8) Wychowankowie prowadzą na bieżąco rejestry temperatur urządzeń chłodniczych

i mrożonych. 9) Podmioty kontroli stwierdzono przechowywanie/magazynowanie środków spożywczych zgodnie z zakresem produkcji. 10) Przedłożono do wglądu dokumentacje z zakresu bezpieczeństwa żywności tj. księgę HACCP, GHP, GMP 11) Bieżące dostawy realizuje Hipermarket Kaiser Bytom ul. Śmielów Bytomski 36.
12) W dniu kontroli zakład spełnia wymogi prawa żywnościowego tj. Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 poz. 2132)

**II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości** z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Arkusz oceny zabiegu
zgniecenia zbiornika ZF/PK/BŻ/01/01/01

## III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... zał. nr.....

ukarano .....nie ukarano.....
*(imię, nazwisko, stanowisko)*

grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości.....zł
*(nr mandatu karnego)*

na podstawie .....,
*(podstawa prawna)*

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr.....

*(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej, pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)*

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:
.....nie nadano, nie ustalono.....
.....
.....

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt .....nie wydano zaleceń.....
.....
.....
.....
.....

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu*).
Pan (i) wnosi /nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:
.....
.....
.....
.....
.....
.....

5. Uwagi osoby kontrolującej...brak uwag.....
.....
.....
.....
.....

6. Czas trwania kontroli: od 13[15] do 15[05]

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie, po odczytaniu i omówieniu, został podpisany.
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

nie odmawiano

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....

*(podać: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)*

DYREKTOR OŚRODKA
Tomasz Stula
*(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)*

Młodszy Asystent
Sekcji Higieny Żywności
Żywienia i Przedmiotów Użytku
mgr Diana Kozielewska-Turek
*(podpis osoby kontrolującej)*

MŁODZIEŻOWY OŚRODEK WYCHOWAWCZY
ul. Sikorskiego 7 a
41-922 RADZIONKÓW
tel. 289-61-52

*(podpisy świadków)*

**IV. Potwierdzenie odbioru protokołu**

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (~~-ach~~) 08.12.2022

otrzymałem (-am) w dniu 12.12.2022

DYREKTOR OŚRODKA
Tomasz Stula
*(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)*

---

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

---

**Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.**
Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Bytomiu powielany inaczej jak tylko w całości.

---

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/ nie zatwierdzono*) wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/
kierownika technicznego/ zastępcy)

*) zaznaczyć właściwe
**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

PAŃSTWOWY POWIATOWY
Inspektor Sanitarny
w Bytomiu
[illegible]902 BYTOM, ul. Moniuszki 25
[illegible] 66-66 fax 032/397-66-00

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*



Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 3874/1202/NSHZ/2022 z dnia 08.12.2022

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ[1)]**

Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy
ul. Gen. Władysława Sikorskiego 44 41-812 Radzionków

## I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:

*Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.*

| | Zakres kontroli | OCENA ZAGROŻENIA | | | UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy) |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Niskie (N) | Średnie (S) | Wysokie (W) | |
| **I** | **Stan techniczno-sanitarny zakładu** | **0** | **11** | **22** | |
| 1 | Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością. | 0 | 2 | 4 | |
| 2 | Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych. | 0 | 2 | 4 | |
| 3 | Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży. | 0 | 2 | 4 | |
| 4 | Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne. | 0 | 2 | 4 | |
| 5 | Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie. | 0 | 1 | 2 | |
| 6 | Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów. | 0 | 1 | 2 | |
| 7 | Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych. | 0 | 1 | 2 | |
| **II** | **Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży** | **0** | **16** | **42** | |
| 1 | Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie. | 0 | 8 | 16 | |
| 2 | Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego. | 0 | 5 | 11 | |
| 3 | Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. | 0 | 3 | 15 | |

[1)] *zaznaczyć właściwe*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **III** | **Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności** | **0** | **28** | **56** | |
| 1 | Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników). | 0 | 2 | 4 | |
| 2 | Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy. | 0 | 1 | 2 | |
| 3 | Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP). | 0 | 9 | 17 | |
| 4 | Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach. | 0 | 3 | 7 | |
| 5 | Śledzenie produktu (Traceability). | 0 | 5 | 10 | |
| 6 | Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie. | 0 | 4 | 8 | ND |
| 7 | Znakowanie. | 0 | 4 | 8 | |
| **IV 1** | **Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów** | **0** | **25** | **50** | ND |
| **IV 2** | **Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów** | 0 | **8** | **16** | |
| **V** | **Powiadomienie RASFF/AAC** | 0 | **25** | **50** | |
| | **Suma punktów** | 0 | 0 | 16 | |
| | **Suma punktów ogółem** | | | | 7 |
| | **Kategoria ryzyka** | **Niskie (N)** | **Średnie (S)** | **Wysokie (W)** | |
| | **Ryzyko dla ocenianego zakładu** | | X | | |

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt

Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt

Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR ..... Z DNIA .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

DYREKTOR OŚRODKA

Tomasz Stuła

.....

(podpis kontrolowanego)

Młodszy Asystent
Sekcji Higieny Żywności
Żywienia i Przedmiotów Użytku

mgr Diana Kozielewska-Turek

(podpis osoby kontrolującej)